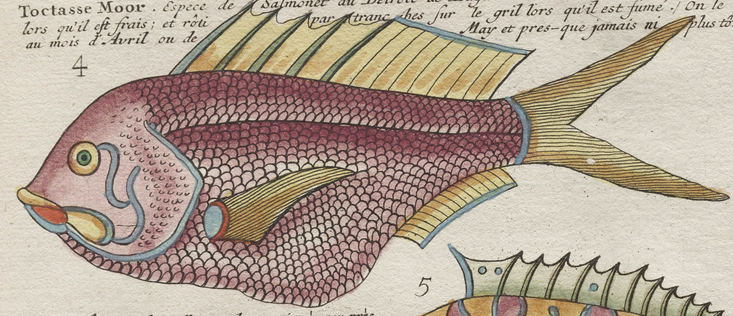
Toctasse Moor. *Espece de Salmonet du Detroit de Baquewall très-bon à la sauce a l'oseille lors qu'il est frais; et rôti par tranches sur le gril lors qu'il est fumé. On le pêche au mois d'Avril ou de May et pres-que jamais ni plus tôt ni plus tard.*

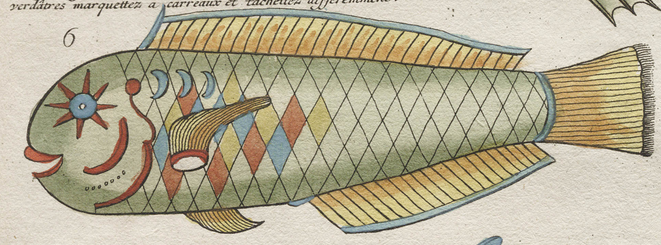
4



5

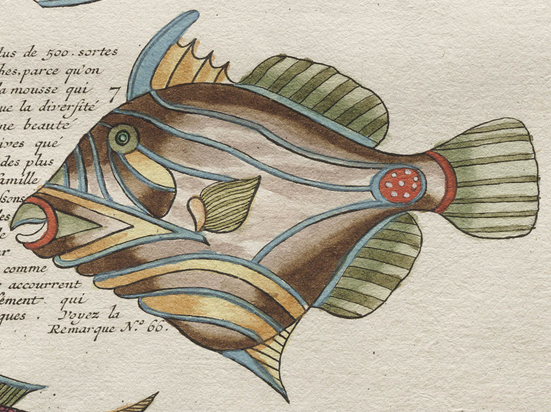
Ican Banda. *On les salle pour la provision à peu près comme la Morüe de Terre neuve. On en fait aussi secher beaucoup en guise de Stock-risch. Il y en a de plusieurs sortes qui se ressemblent pour la forme, mais dont les couleurs different du blanc au noir. Ils sont ordinairement verdâtres marquettez à carreaux et tachettez differemment.*

6

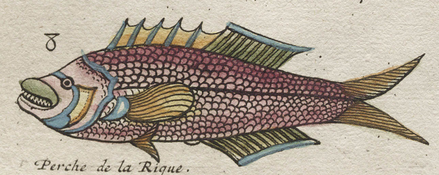


N°s. 5. et 7. **Klip Vischjes**. *Il y en a plus de 500. sortes différentes. On les nomme poissons des Roches, parce qu'on les y voit nager par milliers pour sucer la mousse qui s'y attache. C'est une grande merveille que la diversité prodigieuse de ces petits poissons tous d'une beauté inimitable et dont les couleurs sont aussi vives que les plumes des perroquets et que les ailes des plus charmants papillons. Il n'y a point de famille à Amboine qui ne garde de ces petits poissons par plaisir dans des Bouteilles ou dans des vases de porcelaine. On a trouvé moien de rendre ceux des reservoirs du Gouverneur d'Amboine si privez qu'ils viennent manger comme hors la main. Il n'y a qu'à siffler et ils accourrent par troupes avec un tumulte et un empressement qui divertiroit les personnes les plus melancoliques.* *Voyez la Remarque N°. 60.*

7



3



Perche de la Rique.

B

b Ican Banda R. p. 40. n. 8. t. 20. f. 8.

P.P.A.N.